



Herzlich willkommen ...

... zu Wein und Genuss

*in unserem WeinRestaurant **Cuvée**.*

Genießen Sie kreative Frischeküche

und erlesene Weine.

„Cuvée aktuell“

*Unsere 14-tägig wechselnde saisonale Speisekarte mit immer neuen
Geschmackserlebnissen und Empfehlungen von ausgesuchten Weinen
des Wein- und Sekthauses*

Volker und Bernd Schreieck.

Erleben Sie ein modern – gemütliches Ambiente

und lassen Sie sich von Küche und Weinkeller

verwöhnen.

Schön dass Sie da sind !



Aus unserer Suppenküche ...

Markklößchensuppe	€	4,80
Französische Zwiebelsuppe	€	5,20
Tomatencremesuppe mit Garnelen	€	6,50

Vorspeisen & kleine Leckereien ...

Weinbergschnecken (1/2 Dtzd.) mit Kräuterbutter, Knoblauch und Baguette	€	7,50
Garnelen aus der Pfanne mit frischen Kräutern in Knoblauch-Rieslingsahnesauce dazu Baguette	€	13,80
Carpaccio vom Arg. Rinderfilet mit Ruccolasalat, frischen Champignons, Parmesan, Zitronen- Olivenöl-Vinaigrette und Baguette	€	12,80
Jacobsmuscheln an Carpaccio von Rote Beete mit Hummersauce dazu Baguette	€	15,80
Ziegenkäse in Speckmantel an gebratenen Champignon-Schalotten, frische Kräuterjus und Baguette	€	10,80
Schafskäse-Pfännchen nach Art des Hauses mit Baguette	€	9,50

***Im Interesse von Allergikern, aber auch aus unserer persönlichen Überzeugung,
verwenden wir keinerlei Zusatzstoffe.***



Vegetarische Gerichte & Pasta ...

Frisches Marktgemüse in der Pfanne zubereitet dazu Butterreis	€	13,80
Panierte Aubergine mit Tomatenzwiebel-Basilikumjus und Baguette	€	9,80
Spaghetti „Aglio Olio“ – Knoblauchspaghetti mit frischen Tomaten-Peperonistückchen	€	10,80
Bandnudeln in Kräutersahnesauce mit Wildlachsstreifen und frischen Champignons	€	13,80

Hauptgerichte ...

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ (aus der Pfanne – 2 St.) mit Pommes frites und Salat	€	13,80
Cuvée-Schnitzel - paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken, Käse, Champignons dazu hausgemachte Spätzle an Rahmsauce und Salat	€	17,80
Medaillons “Florentiner“ Schweinemedallions an Blattspinat, hausgemachte Spätzle, Sauce Bearnaise und Salat	€	17,80

Im Interesse von Allergikern, aber auch aus unserer persönlichen Überzeugung, verwenden wir keinerlei Zusatzstoffe.



Hauptgerichte ...

Schweinefiletmedaillons „Cuvée“ mit Schafskäse, Grill-Tomate, Bratkartoffeln und Salat	€	18,50
„Wiener Schnitzel vom Kalb“-Kalbsrücken - (aus der Pfanne- 2St.) mit Bratkartoffeln und Salat	€	19,50
Franz. Barbarie - Flugentenbrust, an Haut- rosa gebraten, Cassissauce dazu Bandnudeln und Salat	€	20,80
Ochsenfetzen vom Argentinischen Roastbeef mit Zwiebelsauce dazu Bandnudeln und Salat	€	20,80
Argentinisches Block House Rumpsteak mit „Kräuterbutter“ Pommes frites und Salat	€	22,80
Argentinisches Block House Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln aus der Pfanne und Salat	€	23,80
„Cuvée Steak“ gefülltes Argentinisches Block House Rumpsteak mit Speck, Schafskäse, Knoblauch, Bratkartoffeln aus der Pfanne dazu Salat	€	25,80

*Unser Küchenchef verwendet nur Argentinische  Rumpsteaks – (Portion = ca. 250 g – Steak).
Gegen einen Aufpreis von € 4,00 bieten wir auch gerne ein Rumpsteak von 300gr an.*



Hauptgerichte ...

Kalbsrückenmedaillons in Speckmantel € 21,80
an Gorgonzolasauce, Bandnudeln und Salat

Gegrillte Lammkrone (French Racks) € 24,80
mit frischem Knoblauch, Kräuterbutter, Prinzeß-
bohnen in Speckmantel dazu Bratkartoffel und Salat

Fisch-Spezialitäten ...

Gebratenes Zanderfilet an Gemüsebeet, Bearnaise- € 20,80
Sauce und Bandnudeln

Norwegisches Wildlachsfilet an Spinatbeet € 20,80
dazu Butterreis

Gegrillter Tintenfisch mit Spinatreis € 17,80
und Oliven-Knoblauch, Petersilienpesto

*Im Interesse von Allergikern, aber auch aus unserer persönlichen Überzeugung,
verwenden wir keinerlei Zusatzstoffe.*



Pfälzer Allerlei ...

Carpaccio vom Saumagen mit Tomaten, Gurkenscheiben, Salatstrauß und Bauernbrot	€	10,80
2 Leberknödel mit Weinkraut, Zwiebelsauce und Bauernbrot	€	10,80
2 Pfälzer Bratwürste mit Weinkraut und Brot	€	10,80
2 Scheiben Pfälzer Saumagen dazu Weinkraut und Brot (mit GOLD prämiert – Metzgerei Lutz in Maikammer)	€	11,80
Winzerteller – Bratwurst, Saumagen, Leberknödel dazu Weinkraut und Bauernbrot	€	14,80

Unsere Pfälzer Spezialitäten beziehen wir von:
Metzgerei LUTZ aus Maikammer.



Salate ...

Beilagen - Salat (klein)	€	4,50
Beilagen - Salat (groß)	€	6,50
Salatvariation mit <u>Putenstreifen</u>	€	13,80
Salatvariation mit frischen gebr. <u>Champignons</u>	€	11,80
Salatvariation mit <u>Rumpsteakstreifen</u>	€	15,80

** zu allen Salatvariationen reichen wir ofenfrisches Baguette.*

Gäste – Info:

**Kinder / - und Seniorengerichte
können individuell zusammengestellt werden !!!*

***Im Interesse von Allergikern, aber auch aus unserer persönlichen Überzeugung,
verwenden wir keinerlei Zusatzstoffe.***



Dessert ...

Zitronensorbet mit Secco	€ 4,50
Gemischtes Eis ohne Sahne	€ 4,00
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,50
„Heiße Liebe“ – Vanille-Eis mit „heißen“ Himbeeren und Sahne	€ 5,60
„Walnuß-Eis“ mit Eierweinbrand und Sahnehäubchen	€ 5,80
Crêpes mit Vanille-Eis und Schokoladensauce	€ 7,80
Mousse au Chocolat an Vanillesauce	€ 6,50
Heiße Apfelringe in Kartoffelmantel mit Zimt, Zucker und Vanille-Eis	€ 7,20

**unser Eis wird über die Firma Langnese bezogen.*

